

V JORNADAS GASTRONÓMICAS DE Setas y Hongos

libro de recetas

HOSTECOR

CÓRDOBA 2016
Ciudad Europea de la Cultura



PRESENTACIÓN

La Asociación de Empresarios de Hostelería de Córdoba, concretamente su Comisión Gastronómica de Hostecor y Vicepresidencia de Restaurantes, continuamos con las actividades promocionales de la gastronomía cordobesa que desde hace tiempo venimos realizando. Este año 2008 son siete Jornadas las que llevamos a cabo, de la Cazuela y Guisos, de productos ibéricos del Valle de los Pedroches, del ajo, de productos ecológicos, de la cerveza, de la Caza y la que hoy presentamos relativa a las Setas y Hongos.

Las V Jornadas Gastronómicas de setas y hongos suponen la consolidación definitiva de las mismas y establecen un record de participación de establecimientos, que han conseguido que los platos elaborados con setas, la mayoría de las veces de nuestras sierras y pastizales, y otras, de nuestros proveedores con viveros autóctonos, estén presentes en las cartas de muchos de nuestros restaurantes.

Con este recetario pretendemos dar a conocer a quienes no son profesionales de la cocina las recetas con setas y hongos que se ofrecen en estas jornadas y que podrán degustar en los distintos establecimientos de Córdoba y provincia, por otro lado se ha realizado con la finalidad de que conozcan, un poco más, si cabe, nuestra riqueza gastronómica y puedan si lo desean aplicarse entre fogones.

Antonio Palacios Granero
Presidente de Hostecor

ÍNDICE DE ESTABLECIMIENTOS

Milhojas de Codornices con Ceps

ELABORACIÓN:

Colocar las codornices en la olla y echar las zanahorias, chalotas, ajo, laurel y ceps. Dejar hervir 45 minutos, un poco con su caldo. Deshuesarlo todo y añadir la crema de leche y la gelatina. Con los calabacines hacer láminas y poner en una bandeja capas de esto y capas de la crema que hemos elaborado antes. Dejar reposar 10 horas en la nevera para que cuaje todo. Fundir el queso de cabra con un poco de nata. Para terminar cortar el pastel a cuadros y poner un poco de la salsa de queso al lado.

INGREDIENTES:

100 grs. de ceps
4 codornices gordas
4 calabacines
1 l. de crema de leche
2 chalotas
2 zanahorias
Ajos
Laurel
Queso de cabra
6 hojas de gelatina

Arroz Meloso de Níscalos

ELABORACIÓN:

Limpiar bien los níscalos y trocearlos, poner en una cazuela y echar aceite y saltearlas con los ajos tiernos. Añadir los tomates y rehogar, y echar también el pimentón. Añadir el arroz y el caldo y dejar a fuego lento 20 minutos y probar de sal.

INGREDIENTES:
(2 personas)

200 grs. de arroz
500 grs. de níscalos
1 cucharadita pimentón dulce
4 ajos
1 l. de caldo verduras
2 tomates

Carpaccio de Boletus con Aceite de Trufa y Vinagre de Módena

ELABORACIÓN:
Cortar los boletus en láminas. Poner en un plato y echarles la sal y la vinagreta por encima y servir.

INGREDIENTES:
(2 personas)
300 grs. de boletus
1 cucharadita de aceite de trufa y de aceite normal
1 cucharadita de vinagre de modena
Un poco de zumo de limón
Pimienta
Sal

Ensalada de Setas Templada

ELABORACIÓN:
Limpiar las setas y saltearlas con el aceite, los piñones. Colocar en un plato, echar los tomates y el queso troceado, sal y pimienta.

INGREDIENTES:
(2 personas)
300 grs. de setas variadas
8 tomatitos cherry
1 cucharada piñones
100 grs. de queso de cabra
Sal
Pimienta
Aceite de oliva

Surtido de Hongos al Ajillo

ELABORACIÓN:
Ponemos en una sartén el aceite a calentar y echamos el ajo cortado muy pequeñito, cuando esté dorado el ajo salteamos los hongos previamente limpios y cortados en juliana para facilitar su cocción. A continuación les ponemos un buen vaso de vino de montilla, lo dejamos reducir y lo complementamos echándole un poco de jamón ibérico y bastante jamón de york que le dará un sabor especial.

INGREDIENTES:
Níscalos
Setas
Champiñones
1 cabeza de ajos
¼ vino Montilla-Moriles fino
Jamón ibérico
Jamón cocido
Aceite oliva virgen
Sal

Revuelto de Setas, Níscalos, Boletus, Shiitake y Trompetas de la Muerte

ELABORACIÓN:
Troceamos los hongos y salteamos los que son más grandes y vamos añadiendo los pequeños hasta que están "hechos". Una vez caliente añadimos los huevos hasta que estén hechos, al final les añadimos jamón al gusto. Buen provecho.
Además durante esta semana todos nuestros platos llevarán como guarnición relacionada con los hongos.

INGREDIENTES:
Níscalos
Setas
Boletus
Shiitake
Trompetas de la muerte
Huevos
Aceite
Sal
Jamón ibérico

Setas de Cardo Rebozadas con Miel de Caña, Sobre Cama de Tomate Frito Casero

ELABORACIÓN:

Para hacer el tomate frito lo troceamos previamente junto con la cebolla y el ajo y a continuación lo ponemos a pochar en el aceite, lo salpimentamos con un poco de azúcar para quitarle la acidez al tomate, nos quedará una salsa muy tupida que pondremos de base en el plato.
Rebozamos a continuación las setas de cardo y untamos con miel de caña con una espátula, una vez terminado lo presentaremos sobre la salsa de tomate.

INGREDIENTES:

Setas de cardo
Huevo
Miel de caña
Aceite oliva virgen
Sal
Tomate
Ajo
Cebolla
Pimienta

Medallones de Solomillo con Guarnición de Shiitake y Boletus

ELABORACIÓN:

Cortamos el solomillo en medallones y ponemos a calentar con un poco de aceite.
En una plancha hasta que estén dorados.
En una sartén, ponemos una nuez de mantequilla a calentar y sobre esta un buen chorreón de brandy. Lo flambeamos y una vez eliminado el alcohol le ponemos la nata con sal y pimienta, lo dejamos reducir y ya tenemos la salsa. La apartamos.
Troceamos los hongos y los salteamos con un poco de ajo.

INGREDIENTES:

Solomillo ibérico
Sal
Nata liquida
Brandy
Pimienta negra
Shiitake
Boletus

HOTEL PALACETE MIRADOR DE CÓRDOBA

Envoltini de Setas del Bosque con Salsa Roja Árabe y Crema de Queso de Cabra

ELABORACIÓN:
Cortar el lomo muy fino, salpimentar y dejar macerar en 40 cl. de leche durante una hora.
Para el relleno del envoltini: Se le da calor a una sartén, con la mantequilla y la cebolla hasta que ésta quede traslúcida, se incorporan las setas del bosque bien lavadas, y se saltean hasta que pierdan el agua de las setas. Se le agrega la harina, la leche restante y 60 cl. De nata hasta formar una masa homogénea.
Para la crema de queso de cabra: Se hace la crema de queso de cabra calentando el queso a 90 grados y adicionando 40 grs de nata, sal, pimienta y nuez moscada. Debe quedar una crema ligera.
Para el envoltini: Se saca el lomo de la leche y se pone sobre un paño. Se le echa una cucharada del relleno de las setas y se enrolla como los canelones. Se hornea 5 minutos a 180 grados y se sirve inmediatamente salpicado con las dos salsas (salsa árabe y de queso de cabra).

INGREDIENTES:
(10 personas)
400 grs. de lomo de cerdo
1 kg. de surtido de setas del bosque
300 grs. de salsa roja árabe
100 grs. de mantequilla
75 grs. de harina
100 grs. de queso de cabra
100 cl. de nata liquida
1 l. de leche
100 grs. de cebolla brunoise
Sal
Pimienta
Nuez moscada

Ensalada Templada de Setas y Vieira con Alcachofas Marinadas

ELABORACIÓN:

En una sartén, se saltea el ajo con las setas y se le agrega vino blanco y un poquito de agua hasta que desaparezca la humedad de las setas y se quede el aceite. Entonces se le agregan las vieiras troceadas y se saltea un minuto más.

Se pone un fondo del mezclum de ensalada. Sobre éste las alcachofas cuarteadas y encima un tubular de setas con la vieira templada. Se adereza con una vinagreta tradicional y se decora con el tomate cherry.

INGREDIENTES:
(10 personas)

300 grs. de Mezclum de ensalada
2 kgs. De Setas
300 kgs. De Vieira
300 cl. De Vinagreta
100 grs. de Tomate cherry
1 kg. de Alcachofas Marinadas
50 grs. de Ajo
Aceite
1 copa de Vino Blanco
Sal
Pimienta

HOTEL PALACETE MIRADOR DE CÓRDOBA

Merluza en Salsa de Ñoras y Trompetas de la Muerte

ELABORACIÓN:

Se lavan las trompetas de la muerte, se rehogan con un poquito de ajo hasta que estén tiernas y se reservan.

En un sauté se pone el aceite con ajo en brunoise y las ñoras troceadas. Cuando empiece a hervir y sin que fría el ajo, se agregan los lomos de merluza salpimentados y pasados por harina. Se le da dos minutos por cada lado, quedando la piel para arriba, se moja con vino blanco y se le agrega el fumé de pescado para que hierva dos minutos mas. Se le incorporan las trompetas de la muerte y las gambas dejándolo cocer otros tres minutos.

Se sirve sobre patatas panadera.

INGREDIENTES:

(10 personas)

100 grs. de Trompetas

1 ½ kgs. De Lomo de merluza

1 l. de Caldo de Pescado

100 grs. de Ajos picados

1 kg. de Patatas panaderas

300 cl. De Aceite de oliva

5 grs. de Ñoras

200 grs. de Gambas

100 grs. de Harina

10 cl. De Vino

Sal

Pimienta

HOTEL PALACETE MIRADOR DE CÓRDOBA

Solomillo de Cerdo Ibérico Relleno de Pimientos del Piquillo y Champiñones Sobre Patatas Machacadas con Cebollitas Glaseadas y Reducción de Pedro Ximénez

ELABORACIÓN:

Para la cebollitas glaseadas: Se ponen en el horno las cebollitas con un poco de mantequilla y jugo de carne. Cuando éste vaya reduciendo, se le agrega por encima, una cantidad de azúcar equivalente a la mitad de cebollitas empleadas, manteniendo el horno a una temperatura de 120º. Las vamos regando con su propio jugo hasta que estén tiernas.

Para las zanahorias confitadas: Se cortan las zanahorias en dados, poniéndolas en una sartén junto con el azúcar que nos queda. Se dejan hervir con un poquito de orégano y vinagre de vino blanco hasta que estén tiernas.

Para la salsa al Pedro Ximénez: Hacemos una reducción del Pedro Ximénez, añadiéndole a continuación otro tanto de juego de carne, volviendo a reducir. El solomillo se corta oblicuo en forma de libro y se rellena con pimientos del piquillo en tiras y champiñones laminados, previamente salteados. Se cierra y se fríe a la romana con harina y huevo. Salsear con la reducción de Pedro Ximénez y montar sobre patatas machacadas.

INGREDIENTES:

- 1 ½ kgs. de solomillo ibérico
- 100 grs. de mantequilla
- 400 grs. de pimiento del piquillo
- 200 cls. de aceite de oliva
- 400 grs. de patatas machacada
- 400 grs. de azúcar
- 200 grs. de cebollitas glaseadas
- 300 cls. de nata culinaria
- 200 grs. de zanahorias confitadas
- 3 huevo crudos
- 1 kg. de champiñones
- 300 grs. de harina
- 300 cls. de Pedro Ximénez
- 300 cls. de jugo de carne
- 100 cls. de vinagre de vino blanco

HOTEL Y RESTAURANTE MONASTERIO DE SAN FRANCISCO

Chipirones Rellenos de Setas del Bosque

ELABORACIÓN:

Limpiamos los chipirones reservando las bolsas de tinta.

Limpiar, lavar y picar las setas.

En una cacerola ponemos el aceite y echamos los ajos picados. Cuando están dorados echamos las setas, las rehogamos y añadimos el vino, después añadimos jamón picado y el pan mojado en leche. Con esta salsa rellenar los chipirones y cerrar con un palillo.

Sofreír la cebolla, añadir el tomate frito y poner los chipirones rellenos, dejar cocer unos 15 minutos, si es necesario añadir un poco de agua.

Rectificar de sal y servir con un poco de arroz blanco.

INGREDIENTES:

24 chipirones
½ kg. de setas del bosque
2 dientes de ajo
50 grs. de jamón serrano
1 huevo
1 bolita de miga de pan
1 cebolla
1 vaso de vino blanco
100 grs. de aceite de oliva
2 cucharadas de salsa de tomate

Huevos Escalfados con Boletus Edulis

ELABORACIÓN:

Limpiamos los boletus edulis y quitamos los tallos.
En una cacerola con abundante agua con vinagre escalfamos los huevos, dejándolo hacer durante 3 minutos. La clara deberá quedar cuajada y la yema líquida.
Sacamos el huevo y dejamos enfriar. Picamos los tallos de los hongos, añadiéndole la leche salpimentada, dejarlos cocer unos 15 minutos, triturarlos y dejarlos cocer unos 10 minutos más. Pasado este tiempo añadir un poco de Maicena para espesar. Laminar los hongos finamente y picar los dientes de ajo, salpimentarlos y freírlos 10 o 15 minutos.
En una bandeja de horno echar la fritada de hongos por encima de los huevos, bañarlos con la crema anterior y meterlos al horno 10 minutos. Servirlos muy calientes.

INGREDIENTES:

6 huevos
½ litro de leche
½ kg. de boletus edulis
2 dientes de ajo
2 cucharadas de maicena
4 cucharadas de vinagre
Aceite de oliva
Sal
Pimienta

HOTEL Y RESTAURANTE MONASTERIO DE SAN FRANCISCO

Lomos de Bacalao con Hongos al Aroma de Cava

ELABORACIÓN:

Se pica la cebolla muy fina y se sofríe con la mitad de la mantequilla. Por otra parte se cuecen las almejas. Colocamos el bacalao en una fuente y lo rociamos con el vinagre. Se colocan los hongos alrededor, la mantequilla restante, el cava, la pimienta y los piñones, y lo ponemos a fuego medio unos 25 ó 30 minutos. Extraemos el jugo de bacalao y el caldo de las almejas y la nata y lo ligamos al fuego.

Lo servimos colocando el bacalao en un lado y las almejas y los hongos al otro lado del plato.

INGREDIENTES:

4 trozos de bacalao
½ Kg. de almejas
½ Kg. de hongos
100 grs. de mantequilla
1 cebolla
2 cucharadas de vinagre de cava
1 vaso de nata
1 vaso de cava
1 hoja de laurel
1 cucharada de pimienta rosa en grano
½ Limón
3 cucharadas de piñones grandes

HOTEL Y RESTAURANTE MONASTERIO DE SAN FRANCISCO

Sopa de Setas de Cardo con Viruta de Jamón Ibérico

ELABORACIÓN:

Picamos la cebolla en juliana y las setas de cardo en dados, los rehogamos en una cacerola en la que previamente habremos puesto 50 grs. de mantequilla. Mojamos el preparado con el caldo de carne y lo dejamos hervir durante 15-20 minutos. Pasado este tiempo lo batimos todo y lo pasamos por un chino.

Dejamos hervir la sopa a fuego lento unos 10 minutos más, le añadimos la nata líquida y la mantequilla, ponemos a punto de sal y servimos guarnecido con dos cucharadas de setas de cardo y un poquito de jamón cortado a dados.

INGREDIENTES:

400 grs. de setas de cardo
125 grs. de cebolla
200 grs. de mantequilla
50 grs. de nata líquida
3 litros de caldo de carne
4 lonchas de jamón ibérico
5 cucharadas de aceite de oliva

Cerdo Ibérico Relleno de Setas Confitadas con Vainilla, Cardamomo y Hierbabuena

ELABORACIÓN:
Cogemos el cabezal, lo abrimos e introducimos las setas previamente confitadas, y cerramos con la ayuda de papel film, envasamos al vacio. Metemos en el horno a 90 °C durante 8 horas. Sacamos y ponemos sal maldón.
Las setas las confitamos envasadas al vacio con 1 vaina de vainilla, 1 hojas de hierbabuena y 4 semillas de cardamomo; 70 °C durante 1 hora.

INGREDIENTES:
Cabezal ibérico de cerdo
Setas de cardo
Vainilla
Hierbabuena
Cardamomo
Sal

Crema de Ceps a Nuestro Estilo

ELABORACIÓN:
Meter todo en thermomix y añadir el aceite a chorro fino e ir emulsionando. Acompañaremos el crema de ceps con un poco de jamón y unos crujientes de yuca.

INGREDIENTES:
500 grs. de boletus
c/s pan de hogaza
1 diente de ajo
Aceite de oliva D.O Priego
Sal
Jamón ibérico
Yuca

Ensalada de Lechuguitas con Setas de San Jorge Ahumadas

ELABORACIÓN:

Aliñar las lechuguitas variadas con sal, aceite oliva, y vinagre; poner en un molde y depositar encima de las lechuguitas las satas previamente ahumadas.

Ahumado de las setas: envasar al vacio con en el aceite de oliva y el trozo de bacón tostar a fuego e introducir en la bolsa; sellar al 100 % vacio. Introducir en el horno a 85ºC durante 1 hora.

INGREDIENTES:

1 bolsa de lechuga mezclum
1 bote de setas de San Jorge 500 gr
1 trozo de bacón tostado
Aceite de oliva
Sal
Vinagre de Módena

Tallarines de Sepia con Níscalos y Piñones

ELABORACIÓN:

Cortar en juliana la sepia y saltear con un poco de ajo junto con los níscalos, por último añadir los piñones y poner de sal.

INGREDIENTES:

1 sepia
Níscalos de campo
Ajo
Piñones
Sal
Aceite de oliva

Obleas Rellenas de Setas de Chopo y Salmón

ELABORACIÓN:

Para las obleas: poner en un recipiente hondo la harina y la sal pasada por un tamiz, añadir los huevos y mezclar bien.

Incorporar la mantequilla fundida disolviendo la mezcla con la leche hasta conseguir una pasta homogénea y ponerla en otro recipiente pasándola por un colador fino.

En una sartén caliente untada con mantequilla, verter un cucharón escaso de pasta y remover circularmente la sartén para que la pasta se reparta uniformemente por el fondo. Cuando esté dorado por un lado darle la vuelta y dorar por otro. Conservar calientes.

Para el relleno: limpiar las setas y trocearlas en láminas, ponerlas en una sartén con aceite y ajos a rehogar salpimentándolas junto con el salmón cortado en tacos y añadir un chorrito de coñac y la nata líquida dejando reducir hasta que tenga un punto ligero de espesor.

Rellenar cada oblea.

INGREDIENTES:

Para las obleas:

100 grs. de harina
2 huevos
35 grs. de mantequilla
3 dls. de leche
Sal

Para el relleno:

400 grs. de setas de chopo (Agrocybe aegerita)
200 grs. de chantarelas
200 grs. de salmón
4 dls. de nata líquida1
1 copa de coñac
2 dl de aceite
C/s de sal
Pimienta

Lomo de Venado al Aroma de Trufas y Setas Rebozadas

ELABORACIÓN:

Macerar el lomo de venado con vino tinto, verduras y hierbas aromáticas.
Para la salsa, sofreír la chalota en aceite, añadir el vino oloroso y dejar reducir; echar el jugo de carne, el caldo y rectificar de sal.
Pasar por un colador chino y añadir la trufa troceada.
Una vez macerado el lomo se fríe en sartén o se elabora a la plancha.
A la hora de servir se salsea el lomo y se guarnece con setas de cardo rebozadas y fritas.

INGREDIENTES:
(4 personas)

Lomo de venado en medallones de 150 a 200 gr cada ración
1 chalota
½ l. de vino oloroso
½ l. de jugo de carne
c/s de sal
Una trufa negra
Setas de cardo

Salmorejo de Boletus Edulis

ELABORACIÓN:

Triturar todos los ingredientes hasta formar una pasta homogénea.
Se sirve frío y guarnecido con un picadillo de boletus y tomate natural y un cordón de aceite de romero.

INGREDIENTES:

½ kg. de miga de pan del día anterior
1800 cls. de aceite de oliva
½ kg de boletus
2 dientes de ajo
20 grs. de huevo pasteurizado
c/s de sal
Boletus
Tomate natural rehogado

RESTAURANTE BODEGAS CAMPOS

Alcachofas Confitadas con Boletus

INGREDIENTES:

300 grs. de alcachofas naturales
50 grs. de tocino salado
50 grs. de boletus confitados
75 mls. de jugo de cerdo
Aceite de oliva
Sal

ELABORACIÓN:

Para las alcachofas: Trocear las alcachofas con mucho cuidado de no comerse el corazón y respetando las hojas tiernas e ir sumergiendo en el aceite con el manojo de perejil bien atado con hilo de bridar. Una vez elaboradas las alcachofas poner sal y confitar suavemente. Se deben retirar del fuego cuando aun estén un poco enteras ya que con el calor del aceite acaban de cocer. Reservar.

Para el jugo de cerdo: Dorar la costilla y los huesos del cerdo en el horno. Aparte en una olla dorar la cebolla en juliana hasta que tenga un color muy dorado. Añadir los huesos y costilla dorados a la marmita de la cebolla con un hueso de jamón. Añadir el fino y dejar reducir. Añadir el agua y dejar cocer durante 1h. aprox. Colar, reducir un poco más si fuera necesario y reservar.

Para el tocino salado: Sacar la piel y cocer envasado al vacío durante 5h a 85º. Enfriar, cortar a dados y reservar.

Para los boletus: Pelar las patas y escaldar durante 20-30 seg. Poner a escurrir en una bandeja agujereada unos 10 minutos, poner a punto de sal.

Confitar con el aceite los boletus durante 5 minutos, escurrir y reservar.

Para terminar, poner en un cazo el jugo con el tocino a dados, añadir los boletus y las alcachofas y dejas hervir por espacio de 5 minutos, rectificar de sal y servir en un plato sopero.

RESTAURANTE BODEGAS CAMPOS

Salteado de Verduras con Shiitake

ELABORACIÓN:

En una olla ponemos abundante agua salada a hervir, al lado un recipiente con agua y abundante hielo y sal y a continuación una bandeja con papel absorbente. Limpiamos y troceamos las verduras de la manera deseada (excepto el ajo), y las escaldamos de forma separada en el agua hirviendo (unos 10¨ cada una), de manera que queden crujientes, y las pasamos al agua fría; una vez enfriadas las escurrimos sobre el papel. En una sartén calentamos aceite, añadimos el ajo y el tomillo y lo doramos ligeramente, agregamos los shiitake y las verduras mezcladas, salteamos hasta que estén calientes las escurrimos sobre papel y emplatamos en plato hondo. Terminamos con sal maldón.

INGREDIENTES:

1 Zanahoria
100 gr. de shiitake
100 gr. de brécol
100 gr. de coliflor
100 gr. de Judías verdes
100 gr. de calabacín
Verdura de hoja
1 diente de ajo
1 rama de tomillo limonero o albahaca
Aceite de oliva
Sal
Sal maldón
Agua

RESTAURANTE BODEGAS CAMPOS

Níscalos en Pepitoria

ELABORACIÓN:

Picar finamente la cebolla y la zanahoria pelada en el aceite, con la hoja de laurel y la mitad de los ajos, agregar los níscalos troceados (limpios pero no lavados) y mojar con el vino y el agua; dejar cocer.

Aparte dorar en aceite la otra parte de los ajos, las almendras y el pan, hacer un majado acompañándolos con el aceite de oliva, el azafrán y el pimentón; agregar al guiso y cocer unos 10 min.

Servir espolvoreados con perejil picado.

Para esta receta se necesitan setas carnosas.

INGREDIENTES:

500 grs. de níscalos
1 cebolla
1 zanahoria pequeña
2 Cabezas de ajos
1 hoja de laurel
60 grs. de almendras peladas
1 cucharada de pimentón
Unas hebras de azafrán
½ copa de fino
5 rebanadas de pan
Aceite de oliva virgen
Agua
Sal

Solomillo de Ternera en Salsa de Setas

ELABORACIÓN:

Cortar el solomillo en raciones, de unos 250 g aproximadamente.
Dorarlos en la sartén, con un poco de aceite y a fuego vivo. Sazonar.
En un cazo de fondo grueso, con un poco aceite, rehogar la cebolla cortada fina.
Cuando empiece a tomar color, flambear con el brandy.
A continuación, incorporar los trifolatis y las setas de cardo, remover y dejar cocer a fuego lento.
Verter el jugo poco a poco y reducir, trabajando con cuidado para ligar la salsa.
Salpimentar, retirar y conservar caliente.
Cubrir con esta salsa los solomillos recién hechos.

INGREDIENTES:

1 kg. de solomillo
50 grs. de trifolatis
1 cebolla
50 grs. de setas de cardo
5 dls. de jugo de carne
1 copita de brandy
Aceite
Sal

RESTAURANTE
CASA PATRICIO

Ensalada de Perdiz en Escabeche Tibia con Su Pil-Pil y Setas de Musgo

ELABORACIÓN:
Desmenuzar la perdiz y hacer un pil-pil de su escabeche, saltear las verduras con las setas y sazonar. Presentar al gusto.

INGREDIENTES:
Setas de musgo
Perdiz en escabeche
Calabacín
Zanahoria
Pimiento
Aceite de oliva
Sal

Salteado de Setas y Alcachofas con Langostinos Parrilla

ELABORACIÓN:
Saltear las setas con el ajo, perejil y aceite. Cocer las alcachofas y saltearlas. Poner los langostinos a la parrilla. Presentar al gusto.

INGREDIENTES:
Setas variadas
Alcachofas
Langostinos
Ajos
Perejil
Sal
Aceite de oliva

Trompetas de la Muerte a la Crema con Rape

ELABORACIÓN:
Saltear las setas con el ajo, aceite, puerro, mojar con el vino y el brandy, reducir y agregar la crema, piñones y pasas. Poner el rape a la parrilla. Presentar al gusto.

INGREDIENTES:
Trompetas
Rape
Salsa crema, Brandy
Pasas
Piñones
Vino blanco
Puerro, ajo
Sal y aceite de oliva

Colmenillas al Azafrán Sobre Solomillo de Cerdo Ibérico

ELABORACIÓN:
Saltear las colmenillas con el bacón y el brandy poner la salsa de azafrán, hacer los solomillos a la parrilla y acompañar con las setas.

INGREDIENTES:
Colmenillas
Bacón
Salsa de azafrán
Brandy
Aceite de oliva
Sal
Solomillo de cerdo ibérico

Bacalao al Ajo Tostado con Trompetas de la Muerte Confitadas en Aceite de Ajo Sobre Lágrima de Piquillo

ELABORACIÓN:

Pochamos la cebolla con los piquillos los trituramos y reservamos. Confitamos las setas con los ajos y el aceite y también reservamos. Con el huevo el vinagre y el aceite montamos una mayonesa con la que cubriremos el bacalao que meteremos al horno hasta que dore y montamos el plato.

INGREDIENTES:

200 grs. de bacalao
25 grs. de setas
20 cls. de aceite
2 dientes de ajo
75 grs. de cebolla
150 grs. de piquillo
1 huevo
2 cls. de vinagre
Sal
Aceite de girasol

Milhoja de Secreto Ibérico con Setas de Cardo y Caramelo de Tomillo y Vainilla

ELABORACIÓN:

Marcamos el secreto y las setas en una plancha cortamos el secreto sesgado y montamos la milhoja. Para el caramelo echaremos el agua, el azúcar, el tomillo y la vainilla hasta que veamos que empieza a coger brillo una vez hecho esto, emplataremos.

INGREDIENTES:

100 grs. de secreto
4 setas de cardo
25 grs. de tomillo
1 vaina de vainilla
50 grs. de azúcar
50 grs. de agua

Lubina Asada en Jugo de Trufa Sobre Ragú de Setas Variadas y Langostinos

ELABORACIÓN:

Infusionamos la trufa con el aceite, trituramos y se lo echamos a la lubina, que meteremos en el horno hasta que este al punto, mientras saltearemos las setas con la cebolla el ajo los langostinos y el jamón y emplatamos.

INGREDIENTES:

1 lomo de lubina
100 cls. de aceite de girasol
1 trufa
5 langostinos
50 grs. de cebolla
10 grs. de ajo
10 grs. de jamón
75 grs. de setas

Solomillo de Cerdo Ibérico Relleno de Crema de Boletus Sobre Capa de Foie

ELABORACIÓN:

Cortamos el solomillo en dos partes iguales y lo marcamos, lo mechamos y lo rellenamos de la crema y lo terminamos en el horno. Para la crema pochamos el puerro con las setas y la patata semi-hervida y le vamos añadiendo la nata poco a poco, y trituramos hasta conseguir una pasta. Una vez esto montamos el pan y el foie con el azúcar tostado y emplatamos.

INGREDIENTES:

1 solomillo
1 puerro
200 grs. de boletus
100 grs. de patata
5 cls. de nata
1 lámina de foie
Azúcar
Sal
2 tostas de pan

RESTAURANTE EL BUEY

Presa de Cerdo Ibérico con Trompetas de la Muerte al Vino Tinto

ELABORACIÓN:

Se corta la presa a dados o tiras, se pone la sartén con el aceite y los ajos, cuando estén dorados se añade la presa dorándola bien, posteriormente se añaden las trompetas de la muerte, el vino y la pimienta dejando cocer hasta que ligue la salsa, quedando listas para servir.

INGREDIENTES:

500 grs. de presa
500 grs. de trompetas de la muerte
5 dientes de ajo
1 pizca de pimienta
2 dls. de vino tinto
1 ramita de tomillo
1 dls. de aceite
Sal

Dorada o Lubina Horneada al Boletus

ELABORACIÓN:

Limpiamos la dorada y le quitamos las escamas, untamos por dentro con aceite y sazonamos con tomillo, sal y pimienta. Regamos con aceite de oliva. Agregamos las escalonias peladas y enteras y ponemos al horno 20 minutos a 200º. En el aceite reservado calentamos las setas un par de minutos dándoles la vuelta de vez en cuando. Añadir 1 vaso de agua y el tomate triturado. Mezclar y salpimentar. Diez minutos antes de terminar abrimos el horno y ponemos las setas. Al servir espolvoreamos una pizca de estragón.

INGREDIENTES:

1 dorada de 1.800 Kgs.
400 grs. de boletus
Estragón
Tomate triturado
Tomillo
6 escalonias
Sal
Pimienta

RESTAURANTE EL BUEY

Níscalos al Ajillo con Jamón Ibérico

ELABORACIÓN:

Limpiamos los níscalos, picamos los ajos y la paleta, ponemos en una sartén con aceite y cuando esté caliente echaremos el ajo picado y rehogamos. Añadimos los níscalos y cuando veamos que desparece el agua que tienen salpimentamos y añadimos el perejil.

INGREDIENTES:

400 grs. de níscalos
3 dientes de ajo
Perejil picado
Jamón ibérico
Aceite
Sal
Pimienta

Revuelto de Setas con Bacalao y Gambas

ELABORACIÓN:

Limpiar las setas, cortar en juliana y saltear con el bacalao y las gambas en aceite de oliva. Se le añade un chorreón de nata y se deja reducir. A continuación se le añaden 2 huevos por persona.

INGREDIENTES:

¾ kg. de setas
2 huevos
300 grs. de gambas
300 grs. de bacalao "desalao"

Timbal de Setas (Angulas de Monte) con Gambas y Gulas

ELABORACIÓN:
Se añade en una sartén las setas, el aceite, la cebolla, el ajo, la pimienta, la sal y se sofríen.
Se le incorpora las gambas, las gulas y se rehogan, a continuación, se le echa nata, huevo y se cuaja.
Antes de servir acompañar con patas “paja”.

INGREDIENTES:
Gambas
Gulas
Nata
Huevo
Patatas
Aceite de oliva
Cebolla
Ajo
Pimienta
Sal

Puntas de Solomillo de Cerdo con Setas de Cardo y Jamón

ELABORACIÓN:
Se sofríen los ajos, y se le añade el solomillo, setas, jamón serrano, vino blanco, sal y pimienta, se rehoga todo y se deja cocer a fuego lento hasta su punto.

INGREDIENTES:
Solomillo de cerdo
Setas de temporada
Jamón serrano
Vino blanco
Aceite de oliva
Agua
Sal
Pimienta
Ajos

Setas de Cardo a la Serrana

ELABORACIÓN:
Se hace un sofrito de aceite, cebolla y ajo, se le echa las setas de cardo, la pimienta, el tomate frito, la harina, el vino, el pimiento morrón, las tiras de jamón y un poco de caldo de ave.
Se mueve todo hasta que espese.

INGREDIENTES:
Setas de cardo
Cebolla
Ajo
Aceite de oliva
Pimienta
Tomate frito
Harina
Vino blanco
Pimiento morrón
Tiras de jamón
Caldo de ave

Setas Rebozuelo con Almejas

ELABORACIÓN:
Se sofríen aceite, cebolla, pimiento, ajo, guindilla, vino, perejil, azafrán y sal.
Se añade las setas rebozuelo y diez minutos antes de retirar se le incorpora las almejas.

INGREDIENTES:
Setas Revozuelos
Almejas
Cebolla
Pimiento
Guindilla
Ajo
Vino Blanco
Perejil
Azafrán
Sal

Setas de cardo con Bacalao y Ali-Oli de Leche

ELABORACIÓN:

En primer lugar se prepara el Ali-olí emulsionando el aceite de girasol, el ajo, la leche y reservamos. Untamos el aro metálico con mantequilla y disponemos las setas de cardo en el interior.

En una sartén sofreímos el pimiento, cebolla y tomate y lo añadimos al molde con las setas.

Entre mezclamos unas láminas de bacalao crudo desalado coronamos con Ali-olí y horneamos 8 minutos a 180º.

INGREDIENTES:

1 aro de decoración
150 grs. de setas de cardo
¼ de cebolla
½ pimiento rojo
1 tomate
½ baso de aceite de girasol
3 dientes de ajo
½ vaso de leche
130 grs. de Bacalao crudo desalado

Níscalos a la Plancha

ELABORACIÓN:

Una vez que tenemos la plancha caliente doramos los níscalos, primero por la cara de arriba. En una salten se sofríen con aceite de oliva los ajos y el perejil. Antes de servir los rociamos los níscalos con la fritada de ajos.

INGREDIENTES:

400 grs. de níscalos
8 dientes de ajo
Perejil
Aceite de oliva

Setas a la Cordobesa

ELABORACIÓN:

Se fríen los ajos en aceite de oliva hasta que tomen color, añadimos el tomate triturado, las setas y rehogamos a continuación. Ponemos el comino, la sal, la pimienta y el perejil picado y reducimos tres minutos, por último añadimos el jamón picado 1 baso de agua y espesamos con el pan rallado.

INGREDIENTES:

1 kg. de setas
½ cabeza de ajos
1 tomate
2 ramas de perejil
100 gr. de jamón ibérico en dados
50 grs. de pan rallado
Sal
Pimienta
Comino
Aceite de oliva

Champiñones Rellenos

ELABORACIÓN:

Se hace un sofrito con la cebolla, y con el calabacín y gambas un salteado. Se rellenan los champiñones y se pasa por huevo y pan.

Para la salsa: mantequilla, se saltean gambas y almejas. Se le añade coñac, nata, sal, pimienta y una cucharada de tomate frito.

INGREDIENTES:

Champiñones
Cebolla fresca
Calabacín
Gambas
Aceite de oliva
Sal
Pimienta
Coñac
Tomate frito
Nata
Huevo
Pan rallado

RESTAURANTE EL CHURRASCO

Magret de Pato con Hongos

ELABORACIÓN:

Hacer unos cortes transversales al magret y marcarlo en la sartén bien caliente para que suelte la grasa, a continuación, reservar la grasa, pasar el magret a una placa y meterlo 5 minutos en el horno a 180º.

Cortar la patata a dados pequeños y saltear en la grasa del magret. Saltear las chalotas con los hongos y mezclar con las patatas.

Montar el magret en forma de corona y decorar con la guarnición.

INGREDIENTES:

200 grs. de magret de pato
1 patatas frescas
2 chalota
1 diente de ajo
40 mls. de vino blanco
100 grs. de hongos
Sal
Pimienta

Almejas con Salteado Variado de Setas del Bosque

ELABORACIÓN:

Lavar las almejas. Poner en una cazuela de barro el aceite con las almejas y el ajo picado, cuando esté el ajo dorado añadimos las setas, el tomate y el vino blanco. Añadimos una pizca de sal y cuando las almejas estén en su punto servir con un poco de cibule.

INGREDIENTES:

180 grs. de almejas
150 grs. de variado de setas del bosque (Variedad Pholiota Mutabilis, Volvaria Volcacea, Armillaria Mellea, Boletus Edulis, Cantharellus Cibarius)
1 cucharada de tomate frito
1 diente de ajo picado
30 mls. de vino blanco
10 mls. de aceite
Sal
1 ramita de cibule

RESTAURANTE EL CHURRASCO

Ventresca de Atún en Escabeche con Timbal de Shiitake, Zumo de Trufa y Ceniza de Oliva Negra

ELABORACIÓN:

En una olla introducimos zanahoria, cebolla, laurel, patata, tomillo, vinagre, sal, pimienta en grano, pimentón dulce y aceite de oliva. Cubrimos con agua y cocemos durante 20 minutos hasta que la patata esté tierna.
A continuación, introducimos la ventresca y terminamos a fuego medio 5 min y reservamos.
Para el timbal, remojamos el shiitake en agua durante 5 min. Aparte en una sartén echamos el ajo bien picado con el perejil. Una vez dorado, añadimos el shiitake y salteamos introduciendo el agar agar.
Pasamos el salteado a un molde cilíndrico y reservamos en el frigorífico consiguiendo así el molde deseado.
Para la ceniza de oliva negra, deshidratamos la aceituna en el horno a 180ºC durante 30 min para después triturarla en Termomix y conseguir la textura de ceniza.
Para servir, colocar el timbal en el centro del

INGREDIENTES:

500 grs. de ventresca de Atún
1 zanahoria
1 cebolla fresca
1 ramita de tomillo
2 hojas de laurel
1 patata
`200 mls. de vinagre
1 l. de agua
Sal
50 grs. de pimentón dulce
5 grs. de pimienta en grano
50 cls. de aceite de oliva
50 grs. de aceituna negra
10 mls. de zumo de trufa
1 gr. de Agar Agar
200 grs. de Shiitake
1 diente de ajo
1 ramita de perejil

plato y desmoldar. Poner alrededor la ventresca con un poco de verdura del escabeche. Decorar con la ceniza y el zumo de trufa al gusto.

Revuelto de Boletus Edulis con Trufa

ELABORACIÓN:

Trocear la cebolla fresca en media juliana y saltear con un poquito de ajo.

Trocear los boletus en juliana y añadirlos a la cebolla cuando esté confitada y saltear.

Añadir los huevos y ligar a medio cuajar.

Una vez cuajado el huevo, montar en un aro en el centro del plato y rallarle la trufa por encima.

INGREDIENTES:

150 grs. de hongos boletus edulis
2 huevo
1cebolla fresca
Sal
Pimienta
10 grs. de trufa

RESTAURANTE EL MIRADOR

Tarta de Queso con Champiñones Caramelizados Envueltos en Sirope de Frambuesa

ELABORACIÓN:

Triturar las galletas hasta que se queden en polvo. Añadir el huevo y la mantequilla. Moldear y hacer una base.

Mezclar en la batidora todos los ingredientes del relleno y verterlo encima de la base. Hornear a 180º durante 40 minutos.

Una vez frío, añadir la mermelada y reservar.

En un cazo, cocer agua con azúcar y hacer un almíbar para cocer los champiñones. A continuación se escurren y se pasan por el caramelo poniéndolos encima de la base junto con la mermelada.

INGREDIENTES:

Para la base:

1 cucharada de mantequilla en pomada
1 paquete de galletas
1 huevo

Para el relleno:

8 cucharadas de azúcar
350 grs. de queso Philadelphia
2 huevos
1 yogurt natural

Para la tapa:

Mermelada de frambuesa
Champiñones caramelizados
Caramelo

Solomillo en Salsa de Boletus y Pimienta Verde

ELABORACIÓN:

Preparamos el solomillo a la plancha.

Salteamos las setas con el aceite y añadimos el coñac para flambearlas.

Una vez flambeadas, añadimos la pimienta verde, la salsa española, la nata y el avecrem. Dejamos reducir, añadiendo por último el solomillo.

INGREDIENTES:

100 grs. de aceite
1 solomillo
100 grs. de boletus
1 cucharada sopera de harina
1 cucharada sopera de Avecrem
1 cucharada sopera de pimienta verde
150 grs. de nata
100 grs. de Demi Glace
1 chorreón de coñac

RESTAURANTE EL MIRADOR

Merluza con Salsa Española y Níscalos

ELABORACIÓN:

Se fríen los ajos laminados junto con los níscalos y se reservan.

Aparte se fríen los ajos enteros con los tomates cortados por la mitad. Apartamos y batimos con la pastilla de avecrem y las dos cucharadas de harina.

Sellamos la pescada y le añadimos el vaso de agua, el colorante y la pimienta. Cuando empiece a hervir incorporamos la salsa y dejamos reducir, añadiendo, por último, los níscalos.

Antes de servir rociar con un chorreón de limón.

INGREDIENTES:

1 Filete de merluza
3 cucharadas de harina
1 pastilla de avecrem
100 grs. de níscalos
Colorante
Pimienta
2 dientes de ajo laminados
2 dientes de ajo enteros
Aceite
1 vaso de agua
Sal
1 chorreón de limón

Pudding de Setas con Verduras y Hortalizas

ELABORACIÓN:

Cocer las verduras con las hortalizas y con parte de las setas. Una vez cocidas se trituran, se le añade la nata y se reservan.

El resto de las setas las cortamos y las salteamos con mantequilla para añadirlas al puré, anteriormente reservado.

Una vez mezclado, incorporamos los huevos y sazonamos.

Se cuece en un molde al baño María durante 20 minutos a 190 °. Dejamos enfriar, desmoldamos y decoramos.

INGREDIENTES:

- 250 grs. de espárragos verdes
- 250 grs. de zanahoria
- 100 grs. de tomate
- 2 dientes de ajo
- 350 grs. de setas
- 6 huevos
- Mantequilla
- Pimienta
- 100 grs. de nata
- Sal

Milhoja de Setas de Cardo, boletus, Shiitake y Rabo de Toro con Mousse de Parmentier y Ravioli de Guisantes

ELABORACIÓN:

En un molde de 5 cm. de diámetro, ponemos una base de setas de cardo, el boletus y las shiitake y luego otra de rabo de toro deshuesado y así sucesivamente hasta completar el molde.
Con las patatas hacemos un puré, una vez hecho, le añadimos queso Parmesano, y cocemos la pasta de wantoo.
Por otra parte hervimos los guisantes, una vez hervidos, los trituramos y hacemos un raviolis junto con la pasta wantoo.

INGREDIENTES:

Setas de cardo, shiitake y boletus
Rabo de toro
Patatas
Pasta wantoo
Guisantes

Ensalada Templada de Perdiz, con Taboulet de Hongos con Gelatina de Ron-Miel

ELABORACIÓN:

En un molde de 6 cm. de diámetro, intercalamos lechuga y perdiz sucesivamente hasta completar el molde y finalmente ponemos los hongos.
Hacemos la gelatina ron-miel y ponemos en un sauxte el ron-miel con dos hojas de gelatina.

INGREDIENTES:

90 grs. de mezclúm lechuga
125 grs. de perdiz en escabeche
125 cls. de ron-miel
2 und. de Gelatina

Arroz con Pollo de Corral, Setas de Cardo y Níscalos

ELABORACIÓN:
Ponemos al fuego la paellera con un poco de aceite, echamos el arroz y lo sofreímos un poco. A continuación añadimos el fumet y cuando comience a hervir, añadiremos el pollo, las setas y los níscalos. Dejamos hervir a fuego vivo durante 10 minutos y luego 7 minutos en el horno a 250ºC.

INGREDIENTES:
400 grs. de arroz bomba
165 grs. de pollo
50 grs. de setas de cardo
65 grs. de níscalos
11 fumet

Salteado de Setas y Hongos del Bosque con Criadillas y Foie

ELABORACIÓN:
Con la oblea de la pasta brick hacemos un cesto. Cortamos en juliana las criadillas, los boletos, el shiitake y el robellón.
Salteamos las setas y hongos con ajo picado en brownoise y al final le añadimos el mic-cuit.

INGREDIENTES:
1 und. de pasta brick
20 grs. de criadillas
90 grs. de mic-cuit
30 grs. de boletos
35 grs. de shiitake
70 grs. de robellón
10 grs. de ajos

RESTAURANTE
EL RANCHO GRANDE

Bacalao Salvaje al Aroma de Tomillo con Trompeta de la Muerte, Judías Kenia y Aceite de Sobrasada

ELABORACIÓN:

Lavar con agua las judías y cuadrarlas todas iguales.

Para conseguir el aceite de sobrasada, mezclaremos la sobrasada junto con el aceite y emulsionamos en la thermomix.

Reducimos el vinagre junto con el azúcar hasta conseguir un almíbar.

Confitamos el lomo de bacalao en aceite de tomillo.

En el centro del plato colocamos las judías y las trompetas formando una montañita. Encima colocamos el lomo de bacalao. Alrededor ponemos el aceite de sobrasada y cubrimos el bacalao con el almíbar de vinagre.

INGREDIENTES:

30 grs. de judías kenia
30 grs. de trompeta de la muerte
15 grs. de sobrasada
40 grs. de aceite de oliva
175 grs. de bacalao salvaje
50 mls. de vinagre viejo Pedro Ximénez.
2.5 grs. de azúcar
1 gr. de sal mandón
2 ramitas de cebollino

Carpaccio de Hongos Confitados con Helado de Hígado de Pato

ELABORACIÓN:

Confitar los hongos en aceite de oliva hasta que pierdan todo el agua, salar al gusto.
Calentar el caldo con el estabilizante. Meter en la thermomix e introducir el foie en trocitos dándole velocidad. Añadir las yemas de huevo, sazonar y llevar a 75° la mezcla y colar. Dejar reposar 24 horas antes de pasar a la sorbetera.

INGREDIENTES:

800 grs. hongos
Aceite de oliva virgen
1 l. de caldo
40 grs. de estabilizante
500 grs. de hígado de pato
10 yemas
Sal

Pudin de Setas con Crema de Bogavante

ELABORACIÓN:

Se saltea las setas con la cebolla y ajo, se añade vino blanco, sal y pimienta y se deja reducir. Se añade la nata y los huevos y los champiñones y se vierten en el molde untado previamente con mantequilla. Se mete en el horno unos 45 ó 60 minutos al baño maría, tapándose con papel de aluminio.
Una vez frío se desmolda y se napa con la crema de bogavante.

INGREDIENTES:

1 l. de nata culinaria
8 huevos
250 grs. de setas variadas
2 dientes de ajo
1 cebolla
Vino blanco
Sal
Pimienta

RESTAURANTE
EL RANCHO GRANDE

Cazuela de Níscalos con Patatas

ELABORACIÓN:

Limpiamos los níscalos y pasamos un paño húmedo para quitar la posible verdina. Cortamos los níscalos en trozos grandes. Pelamos las patatas y las troceamos procurando que quiebren un poco para que en la cocción suelten toda su fécula. En una cazuela pochamos la cebolla y la guindilla con aceite y una pizca de sal. Añadimos las patatas, los níscalos y rehogamos 5 minutos. Añadimos al guiso el laurel, el tomillo, ajo, harina y pimentón. Cubrimos con el jugo de carne y cocemos a fuego lento unos 20 minutos.

INGREDIENTES:

1 kg. de patatas
600 grs. de níscalos
1 cebolla grande
1 guindilla
Caldo de carne
Sal
Aceite de oliva
4 hojas de laurel
3 dientes de ajo
2 cucharadas de harina
1 cucharada de pimentón dulce
Tomillo
Pimienta blanca

Salteado de Setas Variadas con Foie al Pedro Ximénez y Lágrima de Infusión de Queso

ELABORACIÓN:

Infusión de queso: Se pone todos los quesos en un bol, se recubre con papel film y se infusiona al baño maría y después se pasa por la batidora.
Se limpian y se trocean las setas y los hongos.
En una sartén se derrite el foie, se le añade el ajo frito y las setas y se saltea hasta que todo esté bien mezclado.
A continuación se agrega el Pedro Ximénez y se deja reducir.
Se emplata y se pone al lado la infusión de quesos y se le añade unas gotas de aceite de oliva virgen.

INGREDIENTES:

Boletus
Níscalos
Trompetas
Foie
Queso Idiazábal
Queso de cabra de Zuheros
Queso de Filadelfia
Queso de oveja curado
Nata
Pedro Ximénez
Aceite de oliva virgen extra
Sal

RESTAURANTE
LA GAMBA DE ORO

Venado en Salsa al Estilo Tradicional con Níscalos de Córdoba

ELABORACIÓN:

Se limpia y se trocea el venado. Se salpimienta y se sofríe, reservar.

Se hace un sofrito de ajo, cebolla y tomate natural. Cuando esté listo se pasa por la batidora.

En una cacerola, se echa el sofrito, la carne de venado, la zanahoria, el vino tinto y se le añade la muletilla. Se cuece y se le agrega caldo hasta que esté tierna. Se sirve con dados de patatas.

INGREDIENTES:

Jamón de venado
Níscalos
Cebolla
Zanahoria
Ajo
Tomate natural
Aceite de oliva virgen
Sal
Pimienta
Una muletilla de orégano
Tomillo
Romero
Vino tinto

Níscalos a la Parrilla con Gambas al Ajo y Perejil al Aroma de Vinagre Pedro Ximénez

ELABORACIÓN:

Limpiar los níscalos, pelar las gambas, majar el ajo y el perejil.
Hacemos los níscalos a la parrilla, le añadimos la sal y la pimienta. En una sartén, marcamos las gambas, fuera del fuego le añadimos el majado y unas gotas de vinagre Pedro Ximénez y se lo añadimos a las níscalos.

INGREDIENTES:

Níscalos
Gamba blanca de Huelva
Aceite de oliva virgen
Sal
Pimienta
Ajo
Perejil
Vinagre Pedro Ximénez

RESTAURANTE
LA GAMBA DE ORO

Setas Rellenas de Carne con Salsa de Foie con Sal de Jamón

ELABORACIÓN:

Limpiar las setas y reservar.

Para el relleno: Ponemos la mantequilla y pochamos la cebolla. Añadimos la carne y rehogamos. Le ponemos la leche caliente, salpimentamos y le añadimos harina y reservamos.

Para la salsa: Al jugo de ternera el añadimos el foie, se pasa por la termomix y posteriormente por el colador.

Rellenamos las setas con carne, las pasamos por harina, huevo y freímos. Ponemos la salsa en el centro y encima las setas y espolvoreamos con la sal de jamón.

INGREDIENTES:

Setas
Carne picada: 50% cerdo y 50% ternera
Jugo de carne
Foie
Pimienta
Mantequilla
Harina
Huevo líquido
Leche
Sal de jamón

Setas a la serrana

ELABORACIÓN:

Limpiar las setas, cortar en juliana y saltear con el jamón en aceite de oliva. Se flambean con el oloroso y a continuación se le añade el jugo de carne y se deja reducir.

INGREDIENTES:

500 grs. de setas
150 grs. de jamón en juliana
Jugo de carne
Sal
1 copita de oloroso

Magret de Pato con Edulis y Salsa de Frambuesa

ELABORACIÓN:

Lavamos los magret de pato y procuramos no dejarles grasita amarilla. Salpimentamos y los ponemos en una sartén con la grasa hacia abajo y salteamos 4 minutos. A continuación freímos por el otro lado unos 2 minutos. Al sofrito anterior le añadimos el brandy y glaseamos. Incorporamos las setas y volvemos a saltear 2 minutos. Agregamos la salsa de frambuesa, el jugo de carne y ponemos a hervir hasta reducir. Por último, cortamos los magret en filetes finitos y servir.

INGREDIENTES:

2 pechugas de pato
250 grs. de edulis
Salsa de frambuesa
1 dls. de aceite de oliva
2 dls. de salsa española de carne
1 vaso de brandy
Sal
Pimienta

Salteado de Riñones de Cordero con Champiñones

ELABORACIÓN:

Cortamos los riñones y los champiñones en escalopas y salteamos el ajo picado con un poco de aceite. Cuando este pochado desglasamos con el vino y ponemos la salsa media glasa. Cuando comprobemos que todo está ligado damos un toque con unas gotas de limón y una pizca de sal.

INGREDIENTES:

300 grs. de riñones de cordero
100 grs. de champiñones
2 dientes de ajo
Vino Pedro Ximénez
Salsa media glasa
Aceite de oliva virgen
1 limón

Mollejas de pato con panícula y alcachofas

ELABORACIÓN:

Se saltean las alcachofas con el ajo y el perejil. Se le añaden las mollejas fileteadas y el vino. Ligar la salsa y añadir las alcachofas. Dejar hervir unos minutos.

INGREDIENTES:

6 mollejas de pato
1 diente de ajo
150 grs. de panícula
6 corazones de alcachofas
Vino blanco
Perejil

Almejas de Carril con Boletus

ELABORACIÓN:

Poner en una sartén 2 cucharadas de aceite de oliva, 2 ó 3 dientes de ajo en láminas, doramos los ajos y a continuación añadimos las almejas y las setas (previamente guisadas), 1 vaso de vino blanco, 2 cucharadas soperas de la salsa que anteriormente hemos preparado. Esperar a que se abran las almejas y decoramos con cebollino picado.

INGREDIENTES:

Almejas de carril
Boletus
Aceite de oliva
3 dientes de ajo
Vino blanco
Cebollino picado

Para la salsa americana:

Cebolla
Zanahoria
Pimiento rojo
Puerros
Tomate frito natural

RESTAURANTE MESÓN DEL TORO

Ensalada Tibia de Espárragos Blancos, Boletus y su Crema

ELABORACIÓN:

Preparar la crema: Pochar las verduras, regar con caldo de ave y triturar.

Para la ensalada: Boletus y surtido de lechuga y espárragos blancos de Navarra.

Se saltean las setas y se coloca todo junto en la ensaladera. Se añaden los espárragos blancos y se cubre con la crema que hemos preparado previamente.

INGREDIENTES:

Boletus
Espárragos blancos de Navarra
Caldo de ave
Puerros
1 cabeza de ajos
Zanahoria
Aceite de oliva
Sal

Secreto con Surtido de Setas del Campo

ELABORACIÓN:

Sofreír las verduras hasta que estén pochadas y se le añade el secreto. Se riega todo con vino blanco, sal y pimienta. Hervir hasta que evapore el alcohol, agregar las setas y se hierve durante 20 minutos. Si es necesario se añade agua ó caldo de ave.

INGREDIENTES:

1 kg. Secreto ibérico
400 grs. de setas
2 pimientos verdes
2 zanahorias
2 dientes de ajo
Laurel
Pimienta negra
Sal
Aceite de oliva
1 vaso de vino blanco de Montilla

Fideos Negros con Mezcla de Shiitake, Boletus, Senderuelos, Hongos y Gambas

ELABORACIÓN:

Hervir previamente los fideos en agua y sal durante 10 minutos aproximadamente. Cambiarlos a agua fría, escurridos y se reservan.

Para el sofrito: Rehogar el pimiento rojo, ajo, guindilla, sal y tomate triturado natural, todo junto con la mezcla de Shiitake, boletus, senderuelos y hongos.

Saltear con la verdura las gambas y a continuación añadimos los fideos. Saltear 2 minutos e inmediatamente se puede servir.

INGREDIENTES:

Shiitake
Boletus
Senderuelos
Hongos
Gambas
Fideos negros
Sal
Pimientos rojos
Ajo
Guindilla
Tomate triturado natural

RESTAURANTE PUERTA SEVILLA

Hojaldritos de Rovellons, Avellanas y Salvia

ELABORACIÓN:

Esta receta admite hacer hojaldres individuales o bien uno de tamaño mayor para cortarlo cuando esté frío. También admite usar otro tipo de masa para el fondo.

Precalentar el horno y hornear la masa, si es hojaldre, evitando que el fondo suba excesivamente. Cocinar las chalotas en la mantequilla, hasta que esté dorada. Añadir los rovellons y todas las hierbas excepto el perejil, con un poco de sal hasta que esté todo hecho y no quede líquido. Reservar. Desglasar la sartén con el vino. Triturar groseramente las avellanas y el perejil y añadir a esta mezcla.

Batir los huevos con un poco de sal y quizás un poco de pimienta blanca recién triturada. Mezclar con los ingredientes anteriores e introducir dentro de la masa que hemos preparado. Pincelar con mantequilla y hornear hasta que se dore. Dejar reposar tres horas, no introducir en cámara.

Presentar una o dos tartaletas tibias con una salsa española preparada con rovellons o mezcla de setas, muy caliente. Dar algo de color con medio tomate cherry asado.

INGREDIENTES:

Base de hojaldre
250 grs. de chalotas
2 cucharadas de mantequilla
250 grs. de rovellons
3 cucharadas de apio picado muy finamente
1 cucharadita de tomillo
2 cucharadas de salvia fresca picada finamente
½ copa de vino de Montilla, seco
200 grs. de avellanas tostadas sin piel
1 cucharada de hojas de perejil
300 grs. de caldo espeso de pollo o pavo
3 huevos batidos ligeramente

Pappardelle con Ragú de Seta de Chopo y Ternera

ELABORACIÓN:

Calentar el aceite y tostar ligeramente el ajo finamente picado. Añadir las setas troceadas, dejando alguna entera pero guisada, para la decoración final. Añadir la ternera, con un poco de sal y pimienta negra, a fuego fuerte unos 4 minutos. Reservar aparte. En la misma sartén, dorar la cebolla. Añadir el romero y cocinar otros 4 minutos, hasta que se dore. Añadir vinagre hasta que se evapore, entonces unir el concentrado de tomate, las setas cocinadas y dejar a fuego suave unos 15 minutos, o hasta que la ternera quede tierna.

En el último momento, cocer los pappardelle en un gran recipiente con agua hirviendo y sal, hasta que quede al dente. Añadir la rúcula sobre la pasta, y presentar con la salsa.

INGREDIENTES:

200 grs. de seta de chopo
3 clavos
100 grs. de aceite de oliva virgen extra
200 grs. de ternera tierna, cortada en dados
2 cebolletas frescas
2 dientes de ajo
1 cucharada de romero troceado
4 cucharadas de vinagre balsámico
3 cucharadas de concentrado de tomate
Rúcula

RESTAURANTE PUERTA SEVILLA

PUERTA SEVILLA
TABERNA RESTAVRANTE CÓRDOBA

Paté de Setas Ostra

ELABORACIÓN:

Para el paté: Untar un recipiente para el paté con mantequilla, o bien recubrir con papel de cocinar. Dejar los hongos deshidratados en un recipiente con bastante agua caliente, unos 30 minutos. No tirar el líquido, y retirar las setas eliminando todo el agua. Cortar muy pequeñas y reservar. Calentar el agua, llevándola a fuego moderado, reducir y filtrar, añadiendo a las setas de nuevo.

Precalentar el horno.

Calentar la mantequilla, añadir el ajo hasta que quede suave, después las chalotas hasta que se doren. Añadir el vino y dejar que pierda el alcohol. Añadir un poco más de mantequilla, y las setas de la "cubierta de setas", cocinándolas bien. Mezclar con las setas que hemos hidratado anteriormente, cocinar y cuando estén listas, dividir en dos recipientes.

Mezclar el contenido de uno de ellos con los huevos, la nata y las almendras, picar en un robot hasta que quede suave. Añadir al puré el perejil, tomillo, el pan, zumo de limón, sal y pimienta. Verter en el molde y cubrir con papel de hornear para que no se queme. Cocinar al

INGREDIENTES:

Para el paté:

2 tazas de caldo de pollo con poca sal
1 taza de setas deshidratadas variadas
150 grs. de mantequilla sin sal
½ taza de chalotas picadas
2 dientes de ajo picados
½ copa de Jerez seco
150 grs. de nata de cocinar
4 huevos
100 grs. de almendras tostadas sin piel, finamente picadas.
2 cucharadas de perejil fresco picado
1 cucharadita de tomillo picado
50 grs. de miga de pan
1 cucharada de zumo de limón
Sal
Pimienta negra recién molida

Para la cubierta de setas:

2 cucharadas de mantequilla sin sal
1 cucharada de aceite de oliva
1 taza de setas variadas frescas (shiitake, champiñón)

baño maría unos 50 minutos al horno. Cuando esté perfectamente hecho, retirar y dejar enfriar al menos seis horas. Después, enfriar en cámara a temperatura suave.

Para la cubierta: Con la mezcla que hemos reservado anteriormente, añadir las almendras, unas gotas de zumo de limón, y calentar con la mantequilla y el aceite, no debe quedar líquido.

Desmoldar el paté, y servir fresco, con la cubierta de setas tibia sobre él y acompañado de finas galletas saladas, tostadas de pan, etc, para untar.

100 gr de setas ostra
100 grs. de almendras con piel, tostadas y picadas, con dos cucharadas de perejil fresco
Sal
Pimienta

RESTAURANTE PUERTA SEVILLA

PUERTA SEVILLA
TABERNA RESTAVRANTE CÓRDOBA

Queso Gratinado con Níscalos y Aroma de Trufa

ELABORACIÓN:

Calentar la mantequilla y cocinar en ella los níscalos con la sal y pimenta hasta que se evapore el líquido. Añadir entonces el vino y esperar a que se evapore. Reservar abierto y esperar a que se quede a temperatura ambiente la mezcla. Rociar con el aceite de trufa, añadir el perejil y cocinar medio minuto, para que el perejil no pierda su color. No se debe dejar al calor. Envolver el queso en papel albal, haciendo un sobre con cuatro picos y meter en el horno hasta que la corteza no se rompa pero el interior quede tierno.

Abrir el sobre del queso, haciendo un hueco en su interior para introducir una parte del salteado de níscalos. Con el resto, formar una media luna y servir.

INGREDIENTES:

125 grs. de mantequilla sin sal
350 grs. de níscalos troceados
Sal
Pimienta
1 copa de vino de Montilla seco
1 queso redondo tipo camembert
2 cucharadas de perejil fresco picado
1 cucharada de aceite aromatizado con trufa.

SOCIEDAD PLATEROS Mª AUXILIADORA

Shiitake con Carrillada y Tomate

ELABORACIÓN:

Se pela el tomate, la cebolla y los ajos. Se parte todo a trocitos medianos.

Ponemos aceite en una sartén y freímos la cebolla y los ajos hasta enternecerlos.

Luego añadimos el tomate troceado y dejamos que todo se fría durante 5 minutos removiendo de vez en cuando. Añadimos una cucharada de azúcar y removemos. Añadimos el vaso de vino y dejamos unos minutos hasta que la salsa se reduzca. Luego añadimos las setas shiitake limpias y troceadas en trozos medianos. Dejamos hervir hasta que se reduzca bien la salsita. Cuando las setas shiitake estén tiernas añadimos la sal y removemos muy bien para que quede todo bien ligado. En otra sartén mientras que se hace la salsa anterior ponemos los filetes salpimentados y los cocemos a fuego lento con aceite y vino oloroso hasta que estén tiernos.

Cuando tengamos listos los filetes y esté acabada la salsa con las setas shiitake, lo hervimos varios minutos más y servimos al gusto todo junto en el mismo plato.

INGREDIENTES:

1 kg. de shiitake
3 tomates
1 cucharada de azúcar
Sal
1 vaso de vino oloroso Montilla-Moriles
2 cebollas grandes
1 cabeza de ajos
8 carrilladas en filetitos
Aceite de oliva virgen extra

SOCIEDAD PLATEROS Mª AUXILIADORA

Setas de Temporada Guisadas

ELABORACIÓN:

Se pelan los ajos, se fríen en el aceite de oliva junto a la rebanada de pan
Cuando esté frita la pasamos al mortero y lo reservamos.
Echamos las setas a la sartén con un poquito de sal y dejamos que se sofrían un poco junto a la guindilla.
Mientras tanto majamos los ajos y el pan junto al pimentón, el comino, y un poco de sal gorda. Cuando esté majado añadimos un chorrito de vinagre de vino, y seguimos rehogando el guiso
Diluimos con un poquito de agua y añadimos a las setas. Dejamos hervir a fuego fuerte un rato
Cuando la salsa este espesita y las setas tiernas las tendremos perfectas para servir y comer.

INGREDIENTES:

Setas variadas
2 dientes de ajo
1 rebanada de pan
1 cucharadita de pimentón dulce
1 pizca de comino en grano
Guindilla una sin romper
Vinagre de vino Montilla Moriles
Sal
Aceite de oliva virgen extra

SOCIEDAD PLATEROS
Mª AUXILIADORA

Boletus con Jamón a la Hierbabuena

ELABORACIÓN:

Sofreímos los boletus con los ajos en el aceite y el fino peseta Cuando se consuma el vino lo salteamos con el jamón. Agregamos la cucharadita de harina y rehogamos el conjunto agregamos la leche y la nata dejando reducir con la hierbabuena para que quede una salsa cremosa y servimos.

INGREDIENTES:

2 dientes de ajo
1 copa de fino Peseta
Montilla Moriles natural
500 grs. de boletus
250 cls. de leche
Una cucharada de harina
50 cls. de nata
50 cls. de aceite de oliva
1 ramita de hierbabuena
100 grs. de jamón picadito
Pimienta molida
Nuez moscada

SOCIEDAD PLATEROS Mª AUXILIADORA

Bacalao Sofrito con Setas de Cardo

ELABORACIÓN:

Ponemos el bacalao en una sartén con aceite y lo hacemos sin que llegue a freír. Mientras tanto ponemos otra sartén con aceite y pochamos lentamente la cebolla en tiras y el pimiento en tiras, lo mismo con las setas de cardo y también retiramos y reservamos, en esa sartén freímos las láminas de ajo y retiramos, freímos el beicon y retiramos. Ponemos las patatas cortadas en rodajas finitas, salpimentadas y pochamos a fuego lento, cuando estén, le agregamos el pimiento y la cebolla que teníamos aparte y le echamos el vino oloroso. Dejamos que evapore un poco el vino e incorporamos todos los ingredientes que teníamos reservados y seguimos rehogando hasta que quede un todo amalgamado.

Servimos muy caliente.

INGREDIENTES:

Bacalao desalado la noche anterior
1 pimiento verde
Setas de cardo
1 cebolla
2 dientes de ajo en laminas
Unas tiras de beicon
Patatas
Una copa de vino oloroso
Aceite
Sal
Pimienta

Confit de Pato con Setas de Cardo

ELABORACIÓN:

Limpiar las setas de cardo, sin son medianas cortarlas en cuatro trozos, poner una sartén a fuego con aceite, dorar un poco el ajo, añadir la setas de cardo y el perejil, dejar que desaparezca el agua de constitución y dar el punto de sal reservar.

Salpimentar los confit de pato, asarlos 20 minutos en el horno, emplatar poniendo una base de setas y colocar el confit de pato encima, los ajos y el perejil encima del confit.

INGREDIENTES:

2 confit de pato
200 grs. de setas de cardo
4 dientes de ajo
6 ramitas de perejil
Sal
Pimienta

Salmón con Trompetas de la Muerte

ELABORACIÓN:

Cortamos el salmón en lomos de 150 grs. cada uno, lo pasamos por la harina y lo ponemos en una sartén. Lo doramos por los dos lados, cogemos la verdura y la cortamos en juliana, no muy gruesa. Pasamos en una sartén hasta que estén pochados, echamos la setas y dejamos unos 5 minutos más. Ponemos el salmón en un plato y colocamos las verduras encima del mismo.

INGREDIENTES:

150 grs. de salmón
1 diente de ajo
1 pimiento rojo
1 pimiento amarillo
1 tallo de puerro
150 grs. de trompetas de la muerte
50 grs. de harina
Aceite
Sal
Pimienta blanca

TABERNA LA GALGA

Ensalada Otoñal con Anchoas y Níscalos

ELABORACIÓN:

Limpiar y pelar la zanahoria picarla en tiras muy finas, cortar por la mitad los aguacates y hacer lonchas finas, limpiar los cogollos de lechuga cortarlos bien picaditos, separar las hojas de endivias. Montar los platos colocando en el centro las zanahorias en forma de flor alrededor el cogollo de lechuga, encima el aguacate y alrededor las endivias, aliñar con la vinagreta de los níscalos, colocar las anchoas en forma de lacitos decorando con los níscalos cortados en lonchas finas si son pequeños enteros.

INGREDIENTES:

3 endivias
2 aguacates
1 zanahorias
3 cogollos de lechugas
8 filetes de anchoas
½ l. de salsa de vinagreta
250 grs. de níscalos

TABERNA LA GALGA

Alcachofas con Bechamel de Setas a la Miel

ELABORACIÓN:

Quitar las hojas duras de las alcachofas, hervirlas con agua, sal y limón, colocarlas en una bandeja de horno. Limpiar las setas, quitar los pies y los sombreros mas pequeños. Reservar el resto. Picar finamente, cortar también el ajo y el perejil.

Poner una sartén al fuego con un poco de aceite y saltear las setas, con el ajo y el perejil de 15 a 20 minutos. Fundir la mitad de la mantequilla, añadir la harina, las setas guisadas y la nata, sazonar y batir. Cubrir las alcachofas, las setas pequeñas hervirlas en leche durante 10 minutos y después saltearlas con un poco de aceite, colocarlas encima de la bechame,l espolvorear con pimienta y meter al horno unos 5 minutos.

INGREDIENTES:

250 grs. de setas
5 piezas de alcachofas
50 grs. de mantequilla
½ l. de nata
2 dientes de ajo
2 ramitas de perejil
50 grs. de miel
Aceite
Sal
Pimienta

Rollitos "Los Palcos" con Aroma de Setas y Hongos

ELABORACIÓN:

Se hace una masa similar a la de albóndigas y con ella se rellena los filetitos de cerdo; dándoles forma de rollo y posteriormente los envolvemos en un trozo de papel de aluminio. Los llevamos al horno a temperatura alta durante unos minutos.

INGREDIENTES:

6 filetes de lomo de cerdo
6 pimientos de piquillo
200 grs. de carne picada
Pan rallado
Huevos
Pimienta
Perejil

Para la salsa:

4 chalotas (cebollitas pequeñas)
4 cucharadas de aceite de oliva virgen
200 grs. de setas
200 grs. de hongos
¼ de vino Pedro Ximénez
Nata
Sal
Pimienta

Champiñones Rellenos de Bacalao y Crema de Bogavante

ELABORACIÓN:

Se limpian bien los champiñones despejándolos del pie.

Hacemos una salsa Bechamel con el bacalao y la ponemos en el interior del champiñón y se hornea durante unos minutos.

Para la crema de bogavante: Ponemos en una sartén el aceite, las cebollitas troceadas, el tomate, la carne del bogavante troceada y se le pone el brandy, sal y pimienta, dejándolos unos minutos. Una vez terminada la cocción se tritura con la batidora finamente y se le añade la nata.

Emplatamos sobre el fondo de la salsa de bogavante los champiñones.

INGREDIENTES:

1 kg. de champiñones
250 grs. de bacalao
2 cebolletas
3 dientes de ajo
3 cucharadas de aceite de oliva virgen
½ l. de leche entera
3 cucharadas de harina
Pimienta
Sal
Nuez moscada

TABERNA LOS PALCOS

Estofado de Hongos al Perfume de Naranja

ELABORACIÓN:

En una cazuela de barro con mantequilla y el magret de pato ponemos las cebollas troceadas y los hongos y los salteamos junto con el vermut, pimienta rosa y sal, añadiéndolos las dos cucharadas de confitura de naranja agria.

Se sirven sobre unas láminas de crujiente hojaldre.

INGREDIENTES:

1 kilo de hongos
200 grs. de magret de pato
4 cebollas frescas
2 cucharadas de confitura de naranja agria
1 copa de vermut blanco
2 laminas de hojaldre
150 grs. mantequilla
Pimienta rosa
Sal
Nata

Revuelto de Pasta Bris, Ventresca de Atún, Gulas, Setas y Boletus con Espuma de Romero

ELABORACIÓN:

Ponemos las cuatros cucharadas de aceite de oliva virgen en una sartén con los ajos picados, salteando la ventresca, las gulas y los boletus. Se añade los cinco huevos. Lo ponemos sobre la pasta bris y encima se pone la espuma de romero.

Para la espuma montamos a punto de nieve la clara de huevo y la aromatizamos con romero.

INGREDIENTES:

100 grs. de ventresca de atún
Pasta bris
50 grs. de gulas
100 grs. de setas
100 grs. de boletus
5 huevos
1 clara de huevo
Romero
4 cucharadas de aceite de oliva
2 dientes de ajo finamente picados

Revuelto de Setas de Cardo de la Sierra y Salmón

ELABORACIÓN:
Se limpian bien las setas de cardo, se tienen unos minutos en agua y se cortan en trozos regulares. En una sartén se ponen 4 ó 5 cucharadas de aceite y se fríe el ajo picado. Se añaden las setas, se les pone la sal necesaria y se dejan a fuego suave hasta que estén tiernas. Se baten los huevos como para tortilla, también con algo de sal. Se parte el salmón a tiras no muy grandes y se incorpora a las setas, removiendo unos segundos. A continuación se agregan los huevos batidos y se siguen removiendo con cuchara de palo hasta que estén cuajados, pero jugosos. Servir inmediatamente.

INGREDIENTES:
(4 personas)
400 grs. setas de cardo
6 huevos
100 grs. de salmón ahumado
1 diente de ajo
Aceite
Sal

Buñuelos de Champiñones

ELABORACIÓN:
Limpiar bien los champiñones, lavarlos, dejarlos escurrir y secar al aire. A continuación separar el sombrero del pie y guardar estos últimos para preparar alguna salsa. Secar los sombreros con algún paño limpio. En una cazuela diluir la harina y un poco de sal con agua y el vino blanco, hacer una pasta que debe de reposar durante una hora. Calentar aceite en una sartén y freír los sombreros de los champiñones, pasados previamente por la pasta, hasta que estén bien dorados. Sacarlos con una espumadera y ponerlos en un plato muy caliente sobre un papel secante. Si es necesario espolvorearlos con sal. Estos buñuelos se pueden usar como guarnición o como acompañamiento de la fritada mixta.

INGREDIENTES:
(4 personas)
500 grs. de champiñones grandes
½ vaso de vino blanco
2 cucharadas de harina
Sal
Aceite

Setas a la Cordobesa

ELABORACIÓN:

Se sofríen en una cazuela de barro los ajos. Añadimos el tomate rallado, Rehogamos, agregamos las setas y volvemos a rehogar durante cinco minutos más. Añadimos la sal, la pimienta, un poco de comino, perejil y medio vaso de agua. Dejamos cocer cinco minutos. Finalmente incorporamos el jamón serrano cortado a trocitos y un poco de pan rallado para espesar la salsa. Dejamos cocer dos o tres minutos más y servimos.

INGREDIENTES:
(4 personas)

500 grs. de setas tipo (pleorotus, níscalos o similares)
½ cabeza de ajos
1 tomate
1 ramito de perejil
50 grs. de jamón serrano
25 grs. de pan rallado
Comino
Sal
Pimienta
Aceite de oliva

Setas de Chopo con Espárragos y Almejas

ELABORACIÓN:

Se cortan los ajos en láminas muy finas y se fríen hasta que estén dorados. Se agregan los espárragos, cortados en trozos, y se marean, agregando a continuación las setas, limpias y cortadas en trozos. Cuando se ha reducido parte del agua de las setas, se sazonan con sal y se agregan las almejas. Una vez abiertas, se riegan con un poco de zumo de limón, se les da un hervor y se sirven.

INGREDIENTES:

Setas de chopo o setas de paca
Espárragos trigueros o de piedra
Almejas
Ajos
Aceite de oliva
Sal
Zumo de limón

Solomillo de Ternera con Langostinos y Boletus

ELABORACIÓN:

Haremos un sofrito con la cebolla, la zanahoria, la pimienta, el laurel, los clavos, el ajo y por último los tomates. Una vez hecho le añadiremos el rabo de buey o toro, lo saltearemos un poco, y le echaremos agua para hervirlo hasta que esté tierno, entonces le daremos el punto de sal deseado y un poco de color con el pimentón. Una vez cocido lo sacaremos y lo dejaremos aparte, bien para comerlo o aprovecharlo para un relleno. Trituraremos la verdura para hacer la salsa del solomillo.

Aparte cogeremos el solomillo, le haremos 4 cortes en los laterales para introducirle medio langostino y la parte de la cola que quede fuera, lo sazonamos y lo ponemos en la plancha, primero por un lado y luego por el otro hasta darle el punto deseado.

Ponemos una sartén al fuego, salteamos los boletus, le agregamos la salsa y espesamos al gusto.

Emplatamos el solomillo lo rociamos con la salsa y le pondremos la guarnición deseada, unas patatas o una verdura.

INGREDIENTES:

1 solomillo de 230 grs.
4 langostinos medianos
2 trozos de rabo de buey o toro
1 cebolla
1 zanahoria
2 tomates
Pimienta
Laurel
Clavo
2 dientes de ajo
50 grs. de boletus
Una pizca de pimiento dulce
Sal
Patatas o verduras naturales

TRESCULTURAS
restaurante

Revuelto Tresculturas (boletus y senderuelas)

ELABORACIÓN:
Se mezclan los hongos, los salteamos, le añadimos el jamón, el salmón y las gulas, una vez todo salteado le ponemos los huevos y los removemos hasta cuajarlos un poco, hasta lo cuajado que lo deseemos.

INGREDIENTES:
50 grs. de boletus
50 grs. de senderuelas
20 grs. de jamón a daditos
10 grs. de salmón ahumado
10 grs. de gulas
2 huevos

Rape en Salsa Verde con Almejas, Gambas y Perrechicos

ELABORACIÓN:
Pondremos un chorrito de aceite en una sartén, doramos por ambos lados el rape, lo espolvoreamos con la harina y le echaremos el caldo. Cuando comience a hervir le ponemos las almejas y el perejil, lo sazonamos y le añadimos los perrechicos, tras lo cual lo emplataremos.

INGREDIENTES:
1 puñadito de perrechicos salteados
3 medallones de rape
6 almejas finas
8 gambas peladas
1 cucharada de harina
1 vasito de caldo de pescado
1 poquito de perejil picado

Medallones de Solomillo Ibérico con Reducción de Pedro Ximénez, Higos y Setas

ELABORACIÓN:

Haremos el solomillo medallones y lo pasaremos por la plancha reservándolo.
Ponemos una sartén donde tenemos el vino y lo reducimos a la mitad agregándole a continuación la salsa.
Picamos en rodajas los higos y se los añadimos, pasamos las setas por la plancha, los troceamos y los ponemos también sobre la salsa.
Por último, echamos los medallones para calentarlos, los emplatamos y les ponemos encima la salsa, con los higos y las setas.

INGREDIENTES:

1 solomillo Ibérico.
1 vaso de Pedro Ximénez
1 tacita de salsa Española
4 higos pasados
2 setas

Organiza:

HOSTECOR

C/ Dr. Jiménez Díaz, s/n.
14004 Córdoba
Telfs.: 957 29 84 43 - 957 29 99 00
Fax: 957 29 93 10
www.hostecor.com
e-mail: hostecor@hostecor.com

Patrocinadores:

Diputación de Córdoba

TURISMO DE CÓRDOBA
PATRONATO PROVINCIAL

AYUNTAMIENTO DE CORDOBA

Colaboradores Permanentes:

LA AURORA

HIELO DE CORDOBA

Coca-Cola

PHONECOR

vodafone

Equibar
Maquinaria de alimentación y hostelería

Cruzcampo

Sanitas

ASEPEYO

ESCUELA PROFESIONAL DE HOSTELERÍA DE JEREZ

AXA

ENRIQUE LOPEZ
CORREDOR DE SEGUROS

EH EDITORES

CATERING LAS VIDES®